

2024年08月

予 定 献 立 表

新町こども園

日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)			10時おやつ	日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)			10時おやつ
				熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの						熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
1	木	ロールパン 鉄チーズ マカロニサラダ 白身魚のフライ コーンクリームシチュー	★昆布おにぎり 牛乳	じゃがいも、ロールパン、七分つき米、マヨネーズ、マカロニス、パゲティ、油	牛乳、鶏もも肉、ハム	たまねぎ、にんじん、きゅうり、キャベツ、コーン(冷凍)、こんぶ佃煮、焼きのり	せんべい	17	土	コロケサンド 牛乳 バナナ		ロールパン	牛乳	バナナ	
2	金	御飯 すいか 回鍋肉 野菜のごま和え 豆腐と油揚げのみそ汁	せんべい ジュース	米、砂糖、油	木綿豆腐、豚肉(肩ロース)、米みそ(淡色辛みそ)、米みそ(甘みそ)、油揚げ	りんご天然果汁、すいか、キャベツ、もやし、ほうれんそう、にんじん、ピーマン、ねぎ、しいたけ、ごま、カットわかめ	ビスケット	18	日						
3	土	とんかつサンド 牛乳 バナナ		ロールパン	牛乳	バナナ		19	月	御飯 えのきのみそ汁 ハンバーグ 粉ふき芋 人参の甘煮	せんべい ジュース	米、じゃがいも、パン粉、油、砂糖	豚ひき肉、鶏ひき肉、木綿豆腐、卵、米みそ(淡色辛みそ)	りんご天然果汁、もやし、にんじん、たまねぎ、えのきたけ、カットわかめ、あおのり	飲むヨーグルト
4	日							20	火	御飯 グレープフルーツ 肉じゃが コールスローサラダ なめこみそ汁	プリン おやつ小魚(以)	米、じゃがいも、マヨネーズ、砂糖、油	木綿豆腐、豚肉(肩ロース)、生揚げ、ハム、米みそ(淡色辛みそ)、おやつ小魚	グレープフルーツ、キャベツ、にんじん、たまねぎ、ねぎ、なめこ、コーン(冷凍)	チーズ
5	月	御飯 タンダーチキン 和風サラダ キャベツのみそ汁	★粉ふき芋 牛乳	米、じゃがいも、和風ドレッシング、片栗粉、砂糖	牛乳、鶏もも肉、ちくわ、米みそ(淡色辛みそ)、ハム、油揚げ	キャベツ、レタス、にんじん、たまねぎ、きゅうり、セロリ、レモン果汁、にんにく、あおのり	飲むヨーグルト	21	水	御飯 ゼリー 豚肉のチンジャオロース ツナサラダ 豆腐とねぎのみそ汁	パン 牛乳	米、マヨネーズ、砂糖、片栗粉	牛乳、木綿豆腐、豚肉(もも)、ツナ油漬缶、かまぼこ、米みそ(淡色辛みそ)	たけのこ(ゆで)、レタス、きゅうり、ピーマン、にんじん、ねぎ、カットわかめ	ヨーグルト
6	火	焼肉丼 キャベツごま和え かき玉汁 バナナ	★トマトとツナのバスタ 牛乳	米、スパゲティ、砂糖、油、オリーブ油、片栗粉	牛乳、豚肉(もも)、ツナ油漬缶、卵、米みそ(甘みそ)	バナナ、たまねぎ、トマト、キャベツ、にんじん、しめじ、ほうれんそう(冷凍)、ねぎ、すりごま、しょうが、にんにく	チーズ	22	木	中華おこわ プチダン ちくわカレー揚げ 枝豆の白和え(ごま) ウィンナーのスープ	★おたのしみ	七分つき米、もち米、じゃがいも、小麦粉、砂糖、バター、油、ごま油	ヨーグルト(加糖)、木綿豆腐、ちくわ、豚肉(肩ロース)、ウィンナーソーセージ、脱脂粉乳	にんじん、キャベツ、たけのこ(ゆで)、コーン缶、えだまめ、たまねぎ、ごま、干しいたけ	ゼリー
7	水	御飯 オレンジ かじきの煮つけ 筑前煮 副 チンゲンサイみそ汁	パン 牛乳	米、砂糖	牛乳、かじき、鶏もも肉、米みそ(淡色辛みそ)	オレンジ、たまねぎ、チンゲンサイ、れんこん、にんじん、板こんにゃく、たけのこ(ゆで)、ごぼう、いんげん、しょうが、カットわかめ	ゼリー	23	金	ポークカレー 鉄チーズ キャベツのツナマヨあえ ゆでとうもろこし 福神漬	★冷やしうどん	七分つき米、ゆでうどん、じゃがいも、マヨネーズ、押麦、油	豚肉(肩ロース)、豚肉(ロース)、ツナ油漬缶、豚レバー	とうもろこし、たまねぎ、きゅうり、キャベツ、にんじん、福神漬、トマト、コーン(冷凍)	野菜ジュース
8	木	御飯 グレープフルーツ 鶏のから揚げ ほうれんそうの納豆和え ワンタンスープ	★パウンドケーキ 牛乳	米、ホットケーキ粉、無塩バター、砂糖、油、片栗粉、ワンタンの皮、ごま油	牛乳、鶏もも肉、挽きわり納豆、卵、鶏ひき肉、かつお節	グレープフルーツ、ほうれんそう、にんじん、ねぎ、しいたけ、しょうが、にんにく	ヨーグルト	24	土	たまごサンド 牛乳 バナナ		ロールパン	牛乳	バナナ	
9	金	夏野菜カレー コールスローサラダ 福神漬	アイス	七分つき米、じゃがいも、押麦、マヨネーズ、油、砂糖	鶏もも肉(皮付き)、ハム	たまねぎ、キャベツ、にんじん、福神漬、なす、コーン(冷凍)、ピーマン	野菜ジュース	25	日						
10	土	ツナサンド 牛乳 バナナ		ロールパン	牛乳	バナナ		26	月	御飯 豚肉とキャベツのみそ炒め ポテトサラダ わかめスープ	せんべい ジュース	米、じゃがいも、マヨネーズ、砂糖	生揚げ、豚肉(ばら)、ハム、米みそ(淡色辛みそ)	りんご天然果汁、キャベツ、きゅうり、にんじん、たまねぎ、コーン缶、ピーマン、ねぎ、たけのこ(ゆで)、カットわかめ、しょう	牛乳
11	日							27	火	親子丼 小松菜とコーンのゴママヨ ほうれん草みそ汁 すいか	★フルーツヨーグルト	米、マヨネーズ、砂糖	鶏もも肉(皮付き)、ヨーグルト(無糖)、卵、なると、ちくわ、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ、淡色みそ	すいか、たまねぎ、こまつな、もも缶(白桃)、みかん缶、ほうれんそう(冷凍)、バナナ、パイ缶、コーン缶、にんじん、しい	FeCaウエハース
12	月	振替休日						28	水	御飯 オレンジ さけのマヨコーン焼き ひじきの煮物 豚汁	アイス	米、マヨネーズ、砂糖、油	さけ、豚肉(肩ロース)、木綿豆腐、米みそ(淡色辛みそ)、油揚げ	オレンジ、たまねぎ、にんじん、だいこん、ねぎ、コーン缶、ひじき	バナナ
13	火	お弁当						29	木	御飯 パナナ 油淋鶏 トマトのツナ和え なす五目みそ汁	★チーズ蒸しパン 牛乳	米、ホットケーキ粉、砂糖、ごま油、片栗粉、油	牛乳、鶏もも肉(皮付き)、木綿豆腐、卵、ツナ油漬缶、とろけるチーズ、米みそ(淡色辛みそ)	バナナ、トマト、なす、きゅうり、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、えのきたけ	ビスケット
14	水	お弁当						30	金	御飯 鉄チーズ 夏野菜マーボー豆腐 中華きゅうり キャベツのすまし汁	ビスケット 牛乳	米、ごま油、片栗粉、砂糖	牛乳、木綿豆腐、豚ひき肉、白みそ	きゅうり、キャベツ、ねぎ、たまねぎ、えのきたけ、にんじん、なす、ピーマン、にら、しいたけ、ごま、しょうが	せんべい
15	木	お弁当						31	土	フィッシュサンド 牛乳 バナナ		ロールパン	牛乳	バナナ	
16	金	お弁当						1か月の平均栄養量 (幼児・おやつ含む)		エネルギー	442 kcal				
											たんぱく質	17.4 g			
											脂質	14.6 g			
											塩分	1.6 g			

○献立は仕入れの都合により変更することがあります
 ○★印は手作りおやつです
 ○土曜日のおやつは人数が確定してから決めます